

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

GABINETE DA MINISTRA

INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 12, DE 6 DE SETEMBRO DE 2021 (*)

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 13.844, de 18 de junho de 2019, na Instrução Normativa nº 27, de 30 de agosto de 2010, na Portaria nº 443, de 23 de novembro de 2011, do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, e o que consta do Processo nº 21000.033676/2021-92, resolve:

Art. 1º Aprovar a Norma Técnica Específica para a Produção Integrada de Pimenta-do-Reino, na forma do Anexo desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A Norma Técnica Específica de que trata o caput e os documentos relacionados serão disponibilizados no endereço eletrônico: <http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/producao-integrada/normas-tecnicas>.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor em 1º de outubro de 2021.

TERESA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS

ANEXO

NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE PIMENTA-DO-REINO

ÁREAS TEMÁTICAS	1 - CAPACITAÇÃO		
	OBRIGATÓRIOS	REQUISITOS	PROIBIDOS
1.1. Gestão das práticas agrícolas	1.1.1. Treinamento de responsável técnico, trabalhadores e produtor no uso correto e seguro de agrotóxicos. 1.1.2. Treinamento de produtores em boas práticas agrícolas para a produção de pimenta-do-reino. 1.1.3. Capacitação em prevenção do "Mofo" e da <i>Salmonella</i> . 1.1.4. Treinamento para monitoramento de pragas e inimigos naturais. 1.1.5. Capacitação de produtores em rastreabilidade.	1.1.6. Capacitação em administração da propriedade rural. 1.1.7. Capacitação de responsável técnico pela PI-pimenta-do-reino em práticas agrícolas essenciais à aplicação desta Norma. 1.1.8. Treinamento do responsável técnico em irrigação e fertirrigação. 1.1.9. Treinamento e capacitação dos operadores na condução e operação de máquinas e implementos agrícolas.	
1.2. Gestão ambiental		1.2.1. Capacitação de produtores em aspectos básicos de gestão ambiental.	
1.3. Organização dos produtores		1.3.1. Treinamento em gestão associativa.	
1.4. Atividades pós-colheita da pimenta-do-reino.	1.4.1. Capacitação de pessoas envolvidas nas operações de pós-colheita da pimenta-do-reino, visando economia de água e energia, higiene e preservação da qualidade.		

ÁREAS TEMÁTICAS	2 - ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES		
	OBRIGATÓRIOS	REQUISITOS	PROIBIDOS
2.1. Organização de produtores		2.1.1. Vinculação do produtor a uma entidade de classe ou associação.	
2.2. Apoio e difusão do Programa PI-Brasil na cultura da pimenta-do-reino.		2.2.1. Formação de entidade associativista e articulação com associações e/ou outros órgãos ligados à cadeia produtiva, na busca de aperfeiçoamento e valorização e difusão do Programa PI-Brasil na cultura da pimenta-do-reino.	

ÁREAS TEMÁTICAS	3 - GESTÃO AMBIENTAL		
	OBRIGATÓRIOS	REQUISITOS	PROIBIDOS
3.1. Planejamento ambiental.	3.1.1. Respeitar a Legislação Ambiental vigente.	3.1.3. Manter atualizado e em funcionamento sistema de proteção contra incêndio.	
3.2. Resíduos sólidos.		3.2.1. Utilizar os resíduos orgânicos de forma segura. 3.2.2. Minimizar a produção de resíduos poluentes.	3.2.3. Utilizar, no pimental, resíduos orgânicos da pimenta-do-reino não tratados como cobertura de solo ou fertilizantes.
3.3. Consumo de energia.		3.3.1. Preparar um plano para uso da matéria orgânica como fonte de energia, visando a redução ou substituição de energias convencionais. 3.3.2. Registrar o consumo mensal de eletricidade.	3.3.3. Usar lenha proveniente de áreas de preservação permanente, exceto se forem objeto de exploração florestal devidamente regularizada junto aos órgãos competentes.

ÁREAS TEMÁTICAS	4 - MATERIAL PROPAGATIVO		
	OBRIGATÓRIOS	REQUISITOS	PROIBIDOS
4.1. Escolha da cultura a cultivar.	4.1.1. Utilizar cultivar (grupo declones) adaptados às características dos solos e microclimas da propriedade ou região.	4.1.2. Escolher variedades tolerantes a insetos-pragas e doenças. 4.1.3. Utilizar mudas livres de vírus.	
4.2. Mudas originárias de propagação vegetativa.	4.2.1. Plantar mudas de propagação vegetativa oriundas de viveiros próprios ou credenciados (com registro no RENASEM).		

ÁREAS TEMÁTICAS	5 - LOCALIZAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DA CULTURA		
	OBRIGATÓRIOS	REQUISITOS	PROIBIDOS
5.1. Localização do pimental.	5.1.1. Na formação de pimentais, observar condições de aptidão edafoclimática.	5.1.2. Realizar o mapeamento de solos visando racionalizar o planejamento da propriedade.	5.1.3. Plantar em locais sujeitos a contaminação.
5.2. Identificação dos talhões (quadras).	5.2.1. Identificar os talhões para registro de informações da produção da pimenta-do-reino, indicando cultivar, data do plantio, número de plantas e tratos culturais.		
5.3. Tutor morto.	5.3.1. Na reutilização do tutor morto realizar a descontaminação do mesmo.	5.3.2. Utilizar tutor de madeira certificada e livres de resíduos decompostos tóxicos.	



5.4. Tutor vivo.		5.4.1. Utilizar tutores adaptados à região onde será implantada acultura.	
------------------	--	---	--

6 - FERTILIDADE DO SOLO E NUTRIÇÃO DE PLANTAS			
ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIOS	RECOMENDADOS	PROIBIDOS
6.1. Avaliação da fertilidade dosolo.	6.1.1. Realizar análise e correção do solo anualmente.	6.1.2. Realizar pelo menos uma análise foliar anual por talhão.	
6.2. Escolha de corretivos efertilizantes.	6.2.1. Utilizar corretivos efertilizantes registrados no MAPA.	6.2.2. Ao usar fontes orgânicas, realizar previamente análises químicas para embasar os cálculos de adubação.	6.2.3. Utilizar fontes de nutrientes com níveis de metais pesados acima do permitido pela legislação vigente.
6.3. Aplicação de corretivos efertilizantes.	6.3.1. Aplicar corretivos e fertilizantes conforme a recomendação da análise de solo, registrando a data, quantidade aplicada e o talhão (quadra).		
6.4. Estocagem de fertilizantes	6.4.1. Estocar os fertilizantes de forma segura, de acordo com as orientações do fabricante, para prevenir a contaminação.		

7 - MANEJO DO SOLO E DA COBERTURA VEGETAL			
ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIOS	RECOMENDADOS	PROIBIDOS
7.1. Conservação dosolo	7.1.1. Adotar práticas conservacionistas, protegendo o solo da erosão.		
7.2. Cobertura do solo e manejo das plantas daninhas.	7.2.1. Manter o solo coberto nasentrelinhas.	7.2.2. Manejar a cobertura do solo do pimental com métodos manuais e ou mecânicos. 7.2.3. Manejar a vegetação nalinha do pimental de forma a deixar o solo permanentemente coberto com espécies que adicionem matéria orgânica ao solo.	
7.3. Herbicidas.	7.3.1. Usar apenas herbicidas registrados para pimenta-do-reino, por meio de receituário agronômico, procedendo a anotação dos produtos utilizados, dosagem, carência, data e nome do aplicador. 7.3.2. Aplicação de herbicida por pessoa capacitada, usando EPI.	7.3.3. Usar herbicidas de menor toxicidade. 7.3.4. Aplicação de herbicida sem o uso de EPI.	
7.4. Manejo da parte aérea do sistema SAF (sistema agroflorestal) ou em tutorvivo.	7.4.1. Registrar todas as podas e desbrota realizadas por talhão, informando procedimento e data.	7.4.2. Registrar as principais espécies e quantidades de árvores existentes nos pimentais, indicando a finalidade. 7.4.3. Em tutor vivo, realizar a desbrota e poda da copa do tutor, conforme a necessidade da pimenteira e do tutor. 7.4.4. Plantios de pimenta-do-reino no SAF. Registrar as espécies e quantidades por talhão (quadra).	

8 - IRRIGAÇÃO			
ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIOS	RECOMENDADOS	PROIBIDOS
8.1. Disponibilidade de água	8.1.1. Respeitar a legislação vigente referente à utilização dos recursos hídricos.	8.1.2. Realizar análise de água anualmente ou conforme orientação do responsável técnico.	8.1.3. Uso ilegal da água subterrânea
8.2 Necessidade de irrigação.	8.2.1. Administrar a quantidade da água de irrigação em função dos dados climáticos, de água no solo edata no Caderno de Campo. Registrar informações como: datas, volume de irrigação e respectivos dados climáticos.	8.2.2. Utilizar curvas de retenção de água para cada tipo de solo da propriedade, para avaliar a demanda da cultura da pimenta-do-reino, registrando capacidade de armazenamento de água. 8.2.3. Realizar testes de uniformidade de distribuição de água.	
8.3. Fertirrigação.	8.3.1. Registrar datas de aplicação, tipo e quantidades aplicadas de fertilizantes.	8.3.2. Apresentar projeto técnico de fertirrigação. 8.3.3. Fazer acompanhamento de salinidade, pH, lixiviação de nutrientes e CE (condutividade elétrica) fazendo uso de extratores de solução de solo, pHmetro ou Kit de pH com fita.	

9 - PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA			
ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIOS	RECOMENDADOS	PROIBIDOS
9.1. Diagnóstico de doenças e pragas	9.1.1. Monitorar os talhões (quadras) de pimenta-do-reino fazendo avaliação de incidência e ou severidade de doenças e insetos pragas, registrando as ocorrências no Caderno de Campo, ressaltando casos de doenças em que o limite de controle foi atingido.	9.1.2. Recorrer ao sistema de aviso baseado em informações climáticas, alertando sobre condições favoráveis para a ocorrência de pragas.	
9.2. Métodos alternativos de controle de doenças	9.2.1. Eliminar toda planta com sintomas de fusariose (murchas e amarelecimento) e podridão de <i>Phytophthora</i> (seca das plantas), evirose. 9.2.2. Limpeza de equipamentos e ferramentas com solução de hipoclorito de sódio (0,5%), após uso em cada planta. 9.2.3. Estabelecer estratégias para evitar que insetos-		



	pragas e patógenos causadores de doenças tornem resistentes aos agrotóxicos.		
9.3. Aplicação de agrotóxicos	<p>9.3.1. Utilizar apenas agrotóxicos registrados, constantes da grade de agrotóxicos, de menor toxicidade possível e indicados por receituário agronômico.</p> <p>9.3.2. Anotar no Caderno de Campo, informações sobre cada aplicação de agrotóxicos: produto usado, talhão (quadra) ou área tratada, nome do aplicador, data e horário.</p> <p>9.3.3. Identificar em placas fixadas nos talhões (quadras) no campo e no Caderno de Campo, a data de aplicação, os períodos de reentrada e carência dos produtos utilizados.</p>	<p>9.3.4. Não utilizar agrotóxicos proibidos nos países em que apimenta-do-reino será comercializada.</p>	<p>9.3.5. Aplicação de agrotóxicos por pessoas que não receberam capacitação para manuseio e aplicação.</p> <p>9.3.6. Manuseio e aplicação de agrotóxicos sem EPI.</p>
9.4. Equipamentos de aplicação de agrotóxicos	9.4.1. Manter os pulverizadores recalibrados e regulados.	9.4.2. Utilizar equipamento com defeito.	9.4.3. Proibida a mistura de produtos em tanque.
9.5. Armazenagem de agrotóxicos e destinação de embalagens vazias.	<p>9.5.1. Manter os agrotóxicos com controle de estoque em condições adequadas de armazenamento: ambiente fechado, ventilado, de acesso restrito com controle de vazamentos.</p> <p>9.5.2. Armazenar as embalagens vazias e perfuradas, após realizar a tríplice lavagem, em lugar adequado, até que seja possível a devolução.</p> <p>9.5.3. Os depósitos de agrotóxicos devem respeitar as distâncias recomendadas de mananciais, residências, instalações de pós-colheita e estradas.</p> <p>9.5.4. Respeitar a legislação vigente sobre o uso de agrotóxicos.</p>	<p>9.5.5. Disponibilizar ducha de emergência e lavador de olhos.</p>	<p>9.5.6. Proibido a reutilização das embalagens vazias de agrotóxicos.</p>

10 - COLHEITA

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIOS	RECOMENDADOS	PROIBIDOS
10.1. Cuidados na colheita	<p>10.1.1. Manter limpos e higienizados os recipientes de colheita e secagem, embalagens e ferramentas.</p> <p>10.1.2. Transportar a pimenta-do-reino em veículo limpo e higienizado do local de colheita até o local de secagem.</p> <p>10.1.3. Manter protegida a área de secagem para evitar o trânsito de animais e de pessoas não autorizadas.</p> <p>10.1.4. Minimizar o contato da pimenta-do-reino colhida com fontes potenciais de contaminação química, física e biológica.</p> <p>10.1.5. Manter separada da pimenta-do-reino de varrição, os frutos colhidos no pano ou aparatos similares.</p>	10.1.6. Beneficiar/processar os frutos de pimenta-do-reino no mesmo dia da colheita.	
10.2. Medição da pimenta-do-reino colhida	10.2.1. Pesar e registrar os dados da pimenta-do-reino colhida.	10.2.2. Calibrar e registrar os dados da regulagem dos dispositivos volumétricos usados para estimar a produção.	

11 - PÓS-COLHEITA

ÁREAS TEMÁTICAS	REQUISITOS		
	OBRIGATÓRIOS	RECOMENDADOS	PROIBIDOS
11.1. Pré-processamento via úmida	11.1.1. Realizar a maceração da pimenta branca, para a retirada da casca, em tanque apropriado, coletando e dando o destino adequado para os resíduos sólidos.	11.1.2. Minimizar o consumo de água utilizada nos equipamentos empregados no pré-processamento por via úmida.	<p>11.1.3. Reutilizar a água do pré-processamento para relavagem da pimenta-do-reino.</p> <p>11.1.4. Macerar a pimenta em cursos hidricos naturais.</p>
11.2. Processamento preventivo de microrganismos	<p>11.2.1. Debulhar os frutos de pimenta-do-reino em até, no máximo, 48 horas após a colheita.</p> <p>11.2.2. Utilizar a ventilação para a retirada de material físico.</p>		11.2.6. Secagem a céu aberto.
	<p>11.2.3. Secar os frutos debulhados em ambiente controlado de acordo com a recomendação técnica.</p> <p>11.2.4. Realizar o controle da umidade e temperatura durante asecagem e armazenagem da pimenta-do-reino.</p> <p>11.2.5. Separar lotes de pimenta de varrição em todas as etapas.</p>		
11.3. Armazenagem	11.3.1. Manter as instalações arejadas, limpas e desinfetadas para armazenamento da pimenta-do-reino.		11.3.4. Armazenar as embalagens diretamente no piso.



	11.3.2. Adotar sistema de identificação dos lotes que permita reconhecer a propriedade e o talhão onde a pimenta-do-reino foi produzida, com as informações sobre o tipo de colheita (varrição, no pano, colheita mecânica, etc.) e a umidade.		
	11.3.3. Após secagem completa, com umidade menor que 13%, os frutos devem ser armazenados em sacos limpos de anilagem, polipropileno ou de outro material recomendado, devidamente identificado.		

ÁREAS TEMÁTICAS	12 - LEGISLAÇÃO TRABALHISTA		
	OBRIGATÓRIOS	REQUISITOS	PROIBIDOS
12.1. Legislação trabalhista	12.1.1 Respeitar a legislação trabalhista vigente		

ÁREAS TEMÁTICAS	13 - RASTREABILIDADE		
	OBRIGATÓRIOS	REQUISITOS	PROIBIDOS
13.1. Documentação de campo e colheita	13.1.1. Manter atualizados os registros no Caderno de Campo.		
13.2. Documentação de pós-colheita	13.2.1. Manter atualizados os registros no Caderno de Pós-Colheita.		

14 - CERTIFICAÇÃO			
14.1. Avaliação	14.1.1. Realizar, anualmente, auto-avaliação de conformidade com as Normas da PI pimenta-do-reino, mantendo registro escrito.	n	
14.2. Verificação de conformidade para certificação	14.2.1. Em caso de certificação em grupo, a certificadora realizará auditoria por amostragem correspondente à raiz quadrada do número total de produtores, arredondando para cima. ($x = \sqrt{v}$) 14.2.2. Realizar análise de presença de <i>Salmonella</i> em cada lote a ser comercializado.	14.2.3. Realizar análise de resíduos químicos na Pimenta-do-Reino a serem comercializados.	14.2.4 - Comercializar pimenta do reino com níveis de resíduos de agrotóxico e <i>Salmonella</i> acima dos permitidos pela legislação vigente.

15 - ASSISTÊNCIA TÉCNICA			
15.1. Assistência Técnica	15.1.1. Ter profissional com atribuição e registro em Conselho de Classe na função de responsável técnico (RT).		

(*) Republicada por ter saído no D.O.U de 9-9-2021, Edição nº 171, Seção 1, páginas 2 a 7, com incorreção do original .

INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 13, DE 13 DE SETEMBRO DE 2021

Dispõe sobre os critérios para alteração dos limites mínimos e máximos do percentual do valor de contrapartida financeira estabelecido na Lei de diretrizes orçamentárias referente ao exercício de 2021 previsto em convênios e contratos de repasse firmados no âmbito do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem art. 87, parágrafo único, inciso I, da Constituição, e o art. 83, § 5º, inciso I, da Lei nº 14.116, de 31 de dezembro de 2021, e tendo em vista o que consta do Processo nº 21000.039488/2020-97, resolve:

Art. 1º Esta Instrução Normativa disciplina a alteração da contrapartida financeira prevista em convênios e contratos de repasse nas situações dispostas no § 5º do art. 83 da Lei nº 14.116, de 31 de dezembro de 2020 (LDO de 2021).

Art. 2º A contrapartida financeira de que trata esta Instrução Normativa será estabelecida em percentual incidente sobre o valor total previsto no instrumento de transferência voluntária, considerando a capacidade econômica da respectiva unidade federativa.

Parágrafo Único. Para estabelecimento do percentual disposto no caput deste artigo deverão ser observados os limites mínimo e máximo constantes do § 4º do art. 83 da Lei nº 14.116, de 31 de dezembro de 2020.

Art. 3º O limite de contrapartida poderá ser alterado na hipótese em que o percentual indicado na LDO de 2021 inviabilizar a execução das ações a serem desenvolvidas no âmbito das propostas de convênios e contratos de repasse referidos nesta Instrução Normativa.

Art. 4º A proposta de alteração dos instrumentos de repasse motivada por necessidade de modificação do percentual de contrapartida deverá ser precedida de justificativa técnica fundamentada, por parte da unidade federativa beneficiada, e será instruída, necessariamente, com manifestação de viabilidade técnica do concedente, do mandatário ou da instituição financeira autorizada pelo órgão competente atestando:

I - a comprovação da disponibilidade orçamentária do proponente; e

II - que o valor da contrapartida proposta assegura a efetiva exequibilidade do projeto Parágrafo Único. Na hipótese de o pleito de aumento da contrapartida financeira fundamentar-se em majoração superveniente do valor de bens e serviços que compõem o objeto da parceria, deverá o processo administrativo ser instruído com documentos comprobatórios da realização de pesquisa de preços junto a três fornecedores diferentes, no mínimo, demonstrando a conformidade dos valores praticados no mercado, cuja fidedignidade deverá ser atestada na manifestação de viabilidade técnica disposta no caput.

Art. 5º Ficam convalidados os atos praticados a partir de 1º de janeiro de 2021 em conformidade com as disposições desta Instrução Normativa.

Art. 6º Esta Instrução Normativa entra em vigor em 1º de outubro de 2021.

TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS

PORTARIA MAPA Nº 286, DE 13 DE SETEMBRO DE 2021

Delega competência a dirigentes da Secretaria de Aquicultura e Pesca - SAP, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, para a prática de atos relacionados à ordenação da execução de despesas orçamentárias, envolvendo a emissão de empenho, autorização de pagamento, suprimento ou despêndio de recursos públicos.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, e tendo em vista o disposto nos arts. 11 e 12 do Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967, regulamentado pelo Decreto nº 83.937, de 6 de setembro de 1979, nos art. 11 a 15 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, e o que consta do processo nº 21000.030964/2021-95, resolve:

Art. 1º Fica delegada competência ao Secretário de Aquicultura e Pesca, para praticar atos relativos à execução orçamentária e financeira, atuando como Ordenador de Despesas nas Unidades Gestoras 130145 e 130233.

Parágrafo único. Na ausência do Secretário de Aquicultura e Pesca, fica delegada a competência ao Secretário Adjunto.

Art. 2º Fica delegada competência, em seu âmbito de atuação, ao Coordenador-Geral de Administração e Finanças da Coordenação-Geral de Administração e Finanças - CGAF, da Secretaria de Aquicultura e Pesca - SAP, para atuar como Gestor Financeiro titular das Unidades Gestoras 130145 e 130233.

Parágrafo único. Na ausência do Coordenador-Geral de Administração e Finanças, fica delegada a competência ao seu substituto.

Art. 3º Ficam convalidados todos os atos relativos à execução orçamentária e financeira, referentes à ordenação de despesa e gestão financeira, praticados a partir de 1º de janeiro de 2019.

Art. 4º Ficam revogadas:
I - a Portaria SAP/MAPA nº 130, de 12 de maio de 2020;
II - a Portaria SAP/MAPA nº 120, de 22 de abril de 2021; e
III - a Portaria SAP/MAPA nº 716, de 14 de fevereiro de 2019.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS

PORTARIA MAPA Nº 291, DE 13 DE SETEMBRO DE 2021

Revoga o § 2º do art. 6º da Instrução Normativa MAPA nº 16, de 23 de junho de 2015, que estabelece os documentos necessários para registro de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.026650/2018-92, resolve:

Art. 1º Revogar o § 2º do art. 6º da Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015, publicada no Diário Oficial da União de 24 de junho de 2015.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor em 1º de outubro de 2021.

TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS